

Kaas



Verschillen in Kaas 1

Melk kan:

- vol, mager, ...
- avondmelk, ochtendmelk, mix, ..
- van koe, geit, schaap, buffel, ...

→ kaas zal verschillen (in smaak en samenstelling)

Verschillen in Kaas 2

Alle volkeren hebben geprobeerd om melk te bewaren via diverse (kaas)technieken:

- met as bestrooien,
- in pekelbaden,
- wassen met wijn, cognac, ..
- alle mogelijke vormen
- ...

→ kaas zal verschillen (in smaak en samenstelling)

Verschillen in Kaas 3

Kaas kan gemaakt worden van:

- rauwe melk, of
 - gepasteuriseerde melk
 - *sommige vinden dat kaas alleen van rauwe melk kan gemaakt worden (bacteriën moeten hun werk kunnen doen)*
- kaas zal verschillen (in smaak en samenstelling)

Kaasfamilies

1. Verse kaas
2. Witschimmel
3. Roodbacterie, Gewassen korst
4. Harde
5. Half Harde
6. Blauwgeaderde

Verse kaas (kwark)

- weinig vet
 - niet kruidig
 - zuren
 - kalk
- enkele dagen te bewaren
-
- combineren met wijn die:
zurig, niet kruidig is
en eventueel zoet indien veel
vocht



Verse kaas

Rode wijn :

Witte wijn :

Zuur of zoet, niet kruidig

- Champagne
- Sancerre
- Coteau du Layon
- Vouvray
- Auslese

Gekende combinaties:
geitenkaas ---- bonnezeaux

!!!Voorbeeld: Geitenkaas

Verse kaas: minder vet, niet kruidig, zuren, kalk, ...

→ wijn: half zoete tot zoete

Coteau du Layon Vouvray auslese gewürztraminer

Gerijpte kaas: Crottin de Chavignol

→ wijn: droog, kruidig

Sancerre Riesling (Mineralige) Chablis

Pikante kaas

→ wijn: volle stevige wijn

witte Port sherry fino

Witschimmelkaas

- zacht mollig van smaak
 - niet kruidig
 - weinig zuren
 - geurt naar paddenstoelen
- rijpt van buiten naar binnen – zolang hij in zijn geheel is
- combineren met wijn die: niet zurig, niet kruidig is

Voorbeelden:

- Brie . Chaource
- Brie de Meaux . Hervekaas
- Camembert



Witschimmelkaas

Rode wijn :

half vol, niet te intens, aards,
vochtig, paddenstoelen,
weinig of rijpe tannine:

- Chinon
- Saumur Champigny
- Bourgeuil (gerijpte)
- Saint-Emilion

Witte wijn :

droog, mollig, stevig

- Chardonnay (volle)
- Soave
- Riesling (rijpe)

Gekende combinaties:

Camembert ---- Cider

Chaource ---- Sauternes

Half Harde kazen

- fruitig
- mollig en veel vet
- weinig zuren
- meest geconsumeerde kaas
- combineren met wijn die: zacht en evenwichtig is

Voorbeelden:

- Abdijkazen



Half Harde kazen

Rode wijn :

halfvolle wijnen

versmolten tannine

- Chinon
- Saint-Emilion
- Fronsac
- Morgon (Beaujolais)
- Merlot druif

Kunnen wel tegen tannine:

- Saint-Nectaire
- Edammer
- Mimolette

Witte wijn :

evenwichtig in zuren, zacht

- Saint-Véran
- Mâcon
- Pino Grigio

Harde kazen

- veel vet
- weinig zuren
- fruitig
- nootachtig
- geurt naar noten
- kan 2 jaar, in wielvorm, bewaard worden
- zijn bergkazen
- 1 wiel per gezin voor de winter
- combineren met wijn die: gerijpt, fruitig, nootachtig is

Voorbeelden:

- Comté . Gruyere



Harde kazen

Rode wijn :

gekoelde wijnen met
satijnzachte tannine:

- Beaujolais
- Gamay de Tourraine
- Dolcetto
- Aglianica
- ..

Witte wijn :

droog, houtgerijpt, fruitig

- Jura wijnen
- Chardonnay met hout
- Sancerre
- Sauvignon Blanc uit Nieuw Zeeland
- Gavi
- Orvieto
- Parellada
- Gewürztraminer

Gekende combinaties:

Comté ---- Jura wijn

Roodbacterie kaas

- korst wordt gewassen met cognac, wijn, ...
 - krachtig
 - kruidig
 - bitter
 - weinig zuren
 - geurt naar zweetvoeten
 - korst en binnenkant smaken anders
- rijpt van binnen naar buiten – zolang hij in zijn geheel is
- combineren met wijn die: kruidig, stevig weinig zuren heeft

Voorbeelden:

- Munster . Petit Munster



Roodbacterie kaas

Rode wijn :

bitter en tannine gaat niet samen
tezij de tannine gerijpt is:

- Amarone
- Gigondas
- Collioure
- Bandol
- Rioja
- Zinfandel
-

Witte wijn :

droog, gerijpt, ev. licht zoet

- Gewürztraminer
- Monbazillac
- Pinot gris
- Meursault
- Witte Hermitage
-

Gekende combinaties:

Munster ---- Gewürztraminer

Blauwgeaderde kazen

- vetting
 - zout
 - krachtig van smaak
 - weinig zuren
-
- combineren met wijn die: stevig, zoet, vetting is

Voorbeelden:

- stilton



Blauwgeaderde kaas

Rode wijn :

Versterkt of met restsuiker:

- Vintage Port
-

Witte wijn :

Versterkt of met restsuiker:

- Sauternes
- Tardives
- Zoete Loire
- Jurançon
- Pacherenc-du-Vic-Bilh
- Recioto
- Tokaji

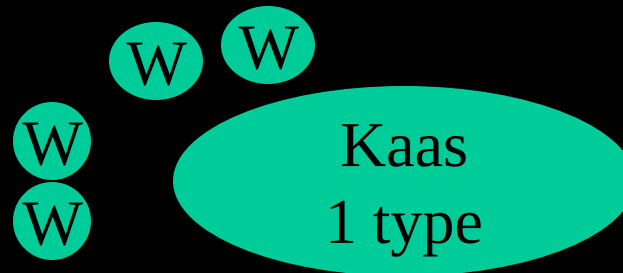
Gekende combinaties:

Stilton ---- vintage

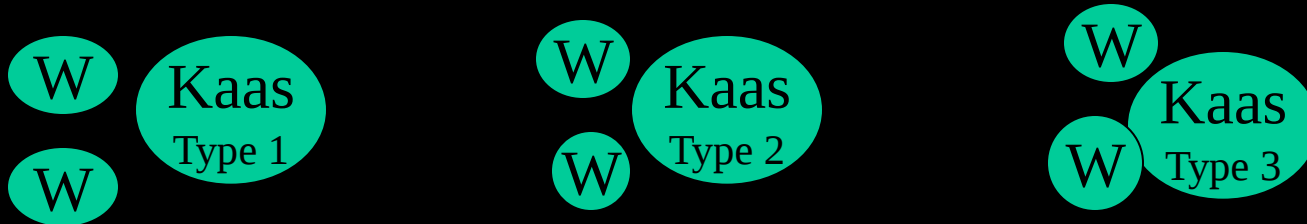
Roquefort ----sauternes

kaasschotels

- een kaasschotel bestaat uit **dezelfde kaastypes**, waarbij een **aangepast wijntype(s)** wordt geserveerd



- wil men **meerdere kaastypes serveren**, dan worden **meerdere kaasschotels** gemaakt met **elk hun bijhorende wijnen**



Tips

- **Korsten** van witschimmel en roodbacterie kaas worden dikwijls verwijderd, omdat zij een heel andere smaak hebben (veel zout, bitter, ..)
- **Geroosterd brood** bij kaas en rode wijn is steeds welkom omdat het de harmonie tussen tannine en melk (kaas) bevordert
- Meeste **vers fruit** heeft een negatief effect (scherpe zuren, ..), bij droge witte en rode wijnen (met uitzondering van peren)

Brood en Kazen

- Verse kaas ----- stokbrood
kaas is nat genoeg daarom droog brood nemen
kaas is zacht van smaak daarom geen kruidig brood nemen
- Witte schimmelkaas ----- snede brood
kaas is zacht romig, brood moet dit ondersteunen
- Roodbacterie kaas ----- maanzaad brood, tijgerbrood, ..
kruidige kaas mag ondersteund worden met diverse kruidige smaken
- Harde kaas ----- notenbrood
Half harde kaas ----- notenbrood
kaas heeft reeds een notengeur
- Blauwgeaderde ----- krentenbrood
kaas is vol, vet, .. brood moet ook vol, vet, zoet, ..

Fruit en Kazen

- Verse kaas -----gedroogd fruit, honing, ..
- Witte schimmelkaas ----- rauwe champignon
- Roodbacterie kaas ----- peren, kiwi, ..
- Harde kaas ----- noten (ongezouten), peren, rood fruit (?)
Half harde kaas ----- noten (ongezouten), peren, rood fruit (?)
- Blauwgeaderde ----- krenten, chocolade, rijp rood fruit

Sla en Kazen

- Verse kaas ----- sla + olijfolie
balsamicoazijn
- Witte schimmelkaas -----
- Roodbacterie kaas ----- Luikse siroop
- Harde kaas ----- sla met notenazijn
Half harde kaas ----- of sherryazijn
- Blauwgeaderde ----- kweepeergelei